Pães

www.editoraonline.com.br

On Line Editora

Delícias da COZINHA
Edição Extra

Apenas 1,99



38 APETITOSAS IDÉIAS

para fazer pães com massas e recheios pra lá de gostosos

TESTADAS E APROVADAS

Broas, roscas, minipães, baguete, pão de fôrma, brioche, tranças e espirais

MIL E UM SABORES

Soja, aveia, iogurte, linhaça, rapadura, centeio, chocolate, castanhas, frutas e muito mais

Ano 2 - Nº 40
R$ 1,99
€ 2,30
ISSN 1679-4478



Pãezinhos para sanduíche: práticos e deliciosos



Irresistível: rosca com frutas secas e merengue



Que tal pão de mandioca com frango e tomate seco?

ON LINE EDITORA

PRESIDENTE: Paulo Roberto Houch
prh@editoraonline.com.br

REDAÇÃO
Diretora de Redação: Andrea Calmon
redacao@editoraonline.com.br
Edição: Thaise Rodrigues
Subeditora: Carolina Botelho
Redatora: Fernanda Sciascio
Estagiária de Redação: Priscilla Sipans

PROGRAMAÇÃO VISUAL
Coordenação: Arlete Scantamburlo
diagramacao@editoraonline.com.br
Programação Visual: Fernando Cunha

ESTÚDIO
Coordenação Fotográfica: Arnaldo Bento
estudio@editoraonline.com.br
Fotografia: Adriana Barbosa

PUBLICIDADE
Diretor de Publicidade: Isidro de Nobrega
Gerente de Publicidade: Patrícia Massini Caldeira
comercial@editoraonline.com.br
Executivos de Conta: Antônio Demésio, Célia Candido, Eliana Ap. Gonçalves Monteiro, Graziella Vilela Fonseca, Jussara Baldini, Luciana Lemes Rodrigues, Márcia Figueira, Rosana Franchi e Simonetta Ielo
Assistente de Publicidade: Alexandra Muniz Cavalcanti e Fabiana Gomes de Lima

MARKETING
Coordenação de Marketing: Daniela Cardoso
mkt@editoraonline.com.br
Assistente de Marketing: Bianca Grasseschi

CANAIS ALTERNATIVOS vendaavulsa@editoraonline.com.br
Luciana Castropil Logarzo, Leandro Mileski Francisco, Mauro Garbellini e Ronie Emerson Miquelino
Tel.: (0**11) 3393–7777

LOGÍSTICA Luiz Carlos Sarra

ADMINISTRAÇÃO financeiro@editoraonline.com.br
Gerente de Suprimentos: Jacy Regina Dalle Lucca
Gerente Administrativa: Isabel Cristina Ferreira

CRÉDITO E COBRANÇA
Auxiliares: Nanci de Souza Monteiro, Nanci de Araújo Nunes e Patricia Silva Souza
cobranca@editoraonline.com.br

Impresso por **CLY**
Distribuido no Brasil por **Dinap**
Embalagem e manuseio **Riprell Ltda.**
Distribuição em Portugal **Midesa S.A.**

Delícias da Cozinha Edição Extra - Pães é uma publicação do IBC Instituto Brasileiro de Cultura Ltda. - Cx. Postal 61085 - CEP 05001-970 - São Paulo - SP - Tel.: (0**11) 3393-7777

NÚMEROS ATRASADOS com o IBC ou por intermédio do seu jornaleiro ao preço da última edição acrescido das despesas de envio.
Para adquirir com o IBC - Tel/Fax.: (0**11) 3393-7777 - Cartão de Crédito - Cheque nominal cruzado ao IBC - Instituto Brasileiro de Cultura - Depósito em conta corrente Banco do Brasil - Ag. 3320-0 - Conta 6592-7 enviando comprovante e dados para envio por fax. É necessário checar a disponibilidade do exemplar em nosso estoque com antecedência. online@editoraonline.com.br
Pela internet: www.revistaonline.com.br

Pães nutritivos em casa

Sinônimo de prosperidade, o pão atravessa a história com novas versões, mas sem perder sua essência. Afinal, o pãozinho de todo dia fica ainda mais saboroso quando feito em casa e com ingredientes diferentes, não é mesmo? Nesta edição, chefs, culinaristas e empresas da área apresentam receitas testadas e muito saborosas para que você também as aprove! E é o Moinho Paulista que nos revela um pouco mais sobre a origem desse alimento composto essencialmente por uma massa assada de farinha de vários cereais, água e fermento.

Os primeiros pães surgiram há cerca de 12 mil anos e, segundo historiadores, não se sabe ao certo de quem foi a descoberta. Antigamente, os pães eram produzidos com grãos moídos e água e deixados sobre pedras quentes para que a umidade evaporasse. Depois, ele foi melhorado pelos pés dos egípcios, uma vez que as mulheres trituravam os cereais aos poucos, pisando neles, e então acrescentavam sal. Assim foi criado o processo de fermentação, deixando a mistura mais saborosa e fofinha. Nesta época, ainda não existia o dinheiro e o pão virou uma mercadoria bastante valiosa, já que só era consumido nas casas de pessoas ricas. Os gregos incluíram o leite nesta receita e fizeram o pão-de-leite e, ainda não satisfeitos, acrescentaram o mel, nas iguarias das datas especiais.

Outra civilização que gostou da receita foi a romana, que criou o forno de tijolo e o moinho movido à água e, assim, produziu a farinha mais fina da época. Muitos anos depois, na Inglaterra, foi inventado o forno de ferro, onde o calor era melhor distribuído. No Brasil, o pãozinho chegou no século 19 e, antes dele, era produzido apenas o biju de tapioca.

Segundo o Sindipan (Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo), o setor representa um faturamento anual de aproximadamente R$ 25 bilhões em todo o Brasil e emprega diretamente 550 mil pessoas, num setor composto de 100 mil pequenos empresários em 52 mil empresas. Então, mãos à massa e boas criações!

Um grande abraço,

Fernanda Sciascio

culinaria@editoraonline.com.br

Sumário

Alimento essencial

Aprenda a diversificar o sabor de um dos mais antigos e gostosos alimentos: o pão

DOCES

Broa de Soja, Aveia e Passas

Por Rose Arte e Criações
Rendimento: 5 unidades pequenas
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

- 1 xícara (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (de chá) de aveia
- ½ xícara (de chá) de farinha de soja peneirada
- 3/4 de xícara (de chá) de açúcar
- ½ xícara (de chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 colher (de sopa) de melado
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 colher (de sobremesa) de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- ½ xícara (de chá) de uvas-passas
- ¼ de xícara (de chá) de água morna
- Margarina (para untar)
- 1 colher (de sobremesa) de sal

Espirais de Chocolate

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 10 a 12 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes

- 45 g de fermento biológico
- 6 colheres (de sopa) de açúcar
- 3 colheres (de sopa) de margarina
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 pitada de sal
- 3 gemas
- 1 xícara (de chá) de leite morno
- 500 g de farinha de trigo
- Gemas (para pincelar)

Preparo

Ao fermento dissolvido no açúcar, adicione os 5 ingredientes seguintes e metade da farinha, misturando bem e amassando. Acrescente o restante da farinha aos poucos até que a massa fique lisa. Deixe crescer até que tenha dobrado o volume. Depois, abra porções de massa compridas, recheie-as e modele-as. Coloque-as em assadeira e picele gemas. Deixe-as crescer e asse-as em forno pré-aquecido até que estejam douradas. Por fim, decore-as com chocolates branco e ao leite derretidos.



Jogo americano e cesta: Cecília Dalle

Pãezinhos de Nozes

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 20 a 25 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes

- 30 g de fermento biológico
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 4 gemas
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1/2 xícara (de chá) de óleo
- 1 xícara (de chá) de nozes trituradas
- 5 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- Gemas (para pincelar)

Preparo

Dissolva o fermento no açúcar e adicione os demais ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos e sovando até obter uma massa macia. Deixe descansar até dobrar de volume e abra-a com um rolo na espessura desejada. Corte e modele a gosto, decorando os pãezinhos com nozes. Pincele gemas e deixe-os crescer novamente. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.



Cesta: Cecília Dalle

Preparo

Coloque em um recipiente o óleo, os ovos e o açúcar, misturando bem. Junte a água, o melado, o fermento, a canela e a noz-moscada, acrescente as farinhas peneiradas, as uvas-passas e a aveia, misturando bem até obter uma massa homogênea. Faça broas em formato oval, coloque-as em fôrma untada e leve-as ao forno para assar por 30 minutos ou até que fiquem douradas.

Minipães Coloridos

Por Elaine Pigini
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes

- 1 colher (de sopa) de sabor em pó para sorvete
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 e ½ envelope de fermento biológico seco
- 100 g de açúcar
- 1 colher (de sobremesa) de sal
- 200 g de margarina
- 6 ovos
- 1 xícara (de chá) de água
- 1 colher (de sopa) de leite em pó
- 1 colher (de chá) de emulsificante
- Gemas (para pincelar)
- Margarina (para untar)

Preparo

Misture parte da farinha, um pouco de água e o fermento. Na batedeira, bata bem os ovos com emulsificante, a margarina, o sal, o açúcar e a água com o leite em pó. Acrescente a mistura do fermento e o restante da farinha. Deixe descansar por 1 hora. Modele os pães a gosto e deixe-os descansar por mais 10 minutos. Coloque-os em fôrmas untadas e deixe-os descansar por mais 1 hora. Pincele gemas e leve-os para assar até que estejam dourados.

Pãezinhos de Iogurte

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 15 g de fermento biológico
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 copo de iogurte natural morno
- 1 ovo
- 4 colheres (de sopa) de óleo
- 1 colher (de sopa) de sal
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 ovo (para pincelar)
- Sementes de gergelim (para polvilhar)
- Óleo (para untar)

Preparo

Em um recipiente de vidro ou louça, misture bem o fermento e o açúcar até obter uma mistura líquida. Junte o iogurte morno e 1 xícara (de chá) de farinha de trigo. Cubra o recipiente e deixe levedar por cerca de 30 minutos ou até criar bolhas. Adicione o ovo, o óleo e o sal. Amasse, juntando o restante da farinha aos poucos, até obter uma massa bem maleável (quanto mais macia ficar a massa, melhor será o resultado. A quantidade da farinha citada é relativa). Sove a massa até ficar bem leve. Cubra bem e deixe crescer por cerca de 40 minutos, ou até dobrar de volume. Modele porções de massa nos formatos desejados (caracol, trancinha, rosquinha ou bolinhas) e disponha os pães modelados em duas assadeiras grandes levemente untadas com óleo, deixando espaço entre eles. Cubra com um pano e deixe crescer novamente. Pincele ovo e polvilhe as sementes de gergelim. Leve-os ao forno pré-aquecido a 200ºC e asse-os por cerca de 20 minutos ou até que os pães fiquem dourados.

Pãezinhos de Leite e Chocolate

Por Ronaldo Guimarães
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes
- 690 ml de leite
- 30 g de fermento biológico
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos
- ½ xícara (de chá) de manteiga
- 400 g de chocolate ao leite
- 1 gema (para pincelar)
- 1 colher (de sopa) de manteiga

Preparo
Aqueça ½ copo (americano) de leite (morno, quase frio) e dissolva o fermento. Acrescente 1 e ½ xícara (de chá) de farinha de trigo, misture bem e deixe crescer por 30 minutos. Enquanto isso, coloque numa panela 1 copo (americano) de leite, a metade do açúcar e deixe ferver por 5 minutos em fogo baixo. Junte 3 colheres (de sopa) de farinha de trigo dissolvida no restante do leite, a manteiga e cozinhe, sem parar de mexer, até formar um mingau. Assim que esfriar, misture o fermento crescido, os ovos, o restante do açúcar da farinha de trigo. Sove bem até a massa ficar lisa. Deixe descansar por 30 minutos. Em seguida, divida a massa em 20 pedaços, abra cada um deles e coloque um pedaço de chocolate. Feche os pãezinhos muito bem, para que o chocolate não saia quando derreter. Coloque-os em fôrma untada e deixe descansar por mais 20 minutos. Pincele os pãezinhos com a gema e leve-os para assar em forno médio e pré-aquecido por 20 minutos ou até que estejam dourados.

Pão de Aveia com Linhaça

Por Dalva Zanforlin
Rendimento: 2 pães médios
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes
- 1 xícara (de chá) de aveia em flocos
- 100 g de manteiga
- ½ xícara (de chá) de mel
- 1 colher (de sopa) de sal
- 45 g de fermento biológico
- 2 ovos
- 5 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (de sopa) de sementes de linhaça
- Manteiga (para untar)

Preparo
Ferva 2 xícaras (de chá) de água. Junte a aveia, a manteiga, o mel e o sal, deixe amornar e acrescente o fermento já dissolvido em ½ xícara (de chá) de água morna. Junte os ovos, a farinha de trigo e a linhaça, misturando bem. Coloque a massa em uma tigela untada com manteiga, cubra com papel filme e deixe dobrar de volume em lugar aquecido por cerca de 30 minutos. Sove a massa com a ponta dos dedos por cerca de 5 minutos para remover o ar. Se necessário, coloque mais farinha, apenas para modelar os pães, pois a consistência da massa deve ser elástica e mole. Em seguida, divida-a em duas partes e modele os pães em superfície enfarinhada. Unte duas fôrmas de bolo inglês (22 x 9 x 6 cm) e coloque os pães. Cubra-os novamente com um pano e deixe-os crescer em local quente por cerca de 40 minutos ou até dobrarem de volume. Asse-os em forno médio a 200°C pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Pão de Banana

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 1 unidade grande
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes
- 1 xícara (de chá) de banana amassada
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos ligeiramente batidos
- ½ xícara (de chá) de óleo
- ¼ de colher (de sopa) de sal

Panetone Tipo Pão de Fôrma

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 2 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes
- 90 g de fermento biológico esfarelado
- 1 kg de farinha de trigo
- 3 xícaras (de chá) de água
- 9 gemas
- 200 g de margarina
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 colher (de sopa) de essência de panetone
- 200 g de frutas cristalizadas
- 200 g de uvas-passas
- 1 xícara (de chá) de nozes trituradas
- Claras (para pincelar)

Preparo
Com 1 xícara (de chá) de farinha de trigo misturada ao fermento e 1 xícara (de chá) de água, forme uma esponja e deixe crescer. Adicione os demais ingredientes, exceto o restante da farinha, e as frutas. Misture bem com as mãos e vá acrescentando a farinha aos poucos, incorporando-a delicadamente. Em superfície enfarinhada, abra a massa, espalhe sobre ela frutas cristalizadas e enrole como rocambole. Corte no tamanho desejado e coloque os pãezinhos em fôrmas. Pincele claras, deixe crescer e asse-os em forno médio e pré-aquecido por 40 a 50 minutos.


Jogo americano e travessa: Cecília Dalle

RECEITAS

- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Açúcar de confeiteiro (para polvilhar)
- Margarina (para untar)

Preparo
Numa tigela, misture bem todos os ingredientes. Modele o pão a gosto e asse-o em fôrma untada, em forno pré-aquecido (200°C) por cerca de 30 minutos. Retire do forno, desenforme e polvilhe com açúcar confeiteiro.

Pão de Batata e Leite Condensado

Por Ronaldo Guimarães
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas e 40 minutos

Ingredientes
- ½ kg de batatas cozidas
- 1 e ½ lata de leite condensado
- ½ lata (a mesma medida) de leite
- ½ lata (a mesma medida) de óleo
- 2 ovos
- 50 g de fermento biológico
- ½ kg de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de sal
- 1 gema (para pincelar)

Preparo
Bata no liqüidificador o leite condensado, o leite, o óleo, os ovos e o fermento. Despeje a mistura por cima da farinha peneirada, a batata e o sal, amassando bem. Deixe crescer de 20 a 30 minutos. Modele os pãezinhos e pincele gema. Deixe-os crescer no próprio tabuleiro e leve-os para assar até que fiquem dourados.

Pão de Laranja

Por Ronaldo Guimarães
Rendimento: 10 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes
- 200 ml de leite de coco
- 2 xícaras (de chá) de banha
- 60 g de fermento biológico
- 5 colheres (de sopa) de açúcar
- 2 colheres (de sopa) de mel
- 2 ovos
- 1 colher (de sopa) rasa de sal
- 1 colher (de sopa) de raspas de laranja
- 1 e ½ kg de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de leite

Preparo
Dissolva o fermento no açúcar, junte o leite, o leite de coco, 1 xícara (de chá) de farinha de trigo, mexa bem e deixe descansar até formar uma bolha, com a vasilha coberta. Acrescente ao fermento os ovos, o sal, o mel, a banha, a raspa de laranja e a farinha de trigo aos poucos até que a massa se desprenda das mãos. Sove bem a massa, cubra com um plástico e deixe dobrar de volume. Modele os pães no formato desejado, retire um pequeno pedaço da massa, faça uma bolinha e coloque dentro de um copo com água. Assim que vier à tona, aguarde mais 10 minutos e leve os pães ao forno pré-aquecido a 200°C, até que fiquem dourados.

Pão de Rapadura

Por Ronaldo Rossi
Rendimento: 1 unidade grande
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes da Massa
- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado

Rosca Diferente de Coco e Maracujá

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 2 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa
- 30 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de leite
- 3 gemas
- 1 pitada de sal
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 4 a 5 xícaras (de chá) de farinha de trigo

Ingredientes do Recheio
- 1 xícara (de chá) de coco ralado
- 4 colheres (de sopa) de geléia de maracujá
- 2 colheres (de sopa) de açúcar

Preparo
Para a massa, adicione os demais ingredientes ao fermento diluído no açúcar e misture bem, acrescentando a farinha aos poucos. Amasse bem e deixe descansar até dobrar de volume. Abra a massa regularmente e espalhe o recheio com todos os ingredientes misturados. Enrole como rocambole e corte-a em porções, deixando crescer. Leve para assar em forno médio e pré-aquecido até que esteja dourada. Por fim, cubra com geléia e sementes de maracujá.



Pãezinhos para Sanduíche

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 20 e 30 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 30 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 3 colheres (de sopa) de margarina
- 1 colher (de chá) de sal
- 3 ovos
- 2 xícaras (de chá) de leite morno
- Gemas (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 2 latas de atum
- 1 cenoura ralada
- 2 colheres (de sopa) de azeitonas picadas
- 2 colheres (de sopa) de molho inglês
- 2 colheres (de sopa) de salsinha picada
- 1 colher (de sopa) de cebola
- 1 pitada de pimenta-do-reino

Preparo

Para fazer a massa, dissolva bem o fermento com o açúcar. Adicione 1 xícara (de chá) de farinha e o leite. Misture bem e deixe a massa crescer até que tenha dobrado o volume. Junte os demais ingredientes e sove bem até obter uma massa macia e homogênea. Em seguida, modele os pãezinhos, recheie cada um com todos os ingredientes do recheio misturados, pincele gema e deixe crescer. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados. Corte-os ao meio e recheie cada um com todos os ingredientes do recheio misturados.



Jogo americano e cesta: Cecília Dalle

- 150 ml de óleo
- 30 g de fermento biológico
- 1 kg de farinha de trigo
- Margarina (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 1 xícara (de chá) de rapadura ralada
- 1 colher (de sopa) de canela em pó

Ingredientes da Cobertura

- 2 gemas (para pincelar)
- 1 xícara (de chá) de açúcar cristal (para polvilhar)

Preparo

Bata no liqüidificador o leite condensado, a mesma medida de água, o óleo, os ovos e o fermento. Despeje a mistura numa tigela grande e junte aos poucos a farinha de trigo. Amasse a mistura até que fique bem homogênea. Em seguida, divida a massa em duas partes. Abra cada metade com um rolo sobre uma superfície enfarinhada. Espalhe a metade da rapadura, polvilhe canela e enrole a massa como rocambole. Coloque os pães em assadeiras untadas e cubra-os com um pano, deixando crescer até dobrarem de volume. Antes de levar ao forno, faça alguns cortes na superfície dos pães com uma faca. Pincele gemas e salpique o açúcar cristal. Asse-os em forno quente (200°C) pré-aquecido por 30 minutos aproximadamente.

Pão do Porto

Por Moinho Paulista
Rendimento: 1 unidade
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 30 a 40 minutos

Ingredientes

- 75 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (de sopa) de sal
- 2 colheres (de sopa) de margarina com sal
- 400 ml de água morna
- 1 kg de farinha de trigo
- Óleo (para untar)
- 1 gema batida (para pincelar)
- Gerlelim a gosto (para pincelar)

Preparo

Numa vasilha, misture o fermento com o açúcar até obter um creme. Em seguida, acrescente os ovos, o sal e a água morna. Junte a farinha de trigo e a margarina e trabalhe bem a massa durante 10 minutos até soltar das mãos. Polvilhe farinha, leve para descansar por 10 minutos, volte a amassar por cerca de 5 minutos e deixe crescer até que dobre de tamanho. Modele na fôrma desejada (redonda). Com o auxílio de uma faca, faça 4 cortes leves sobre a massa. Coloque-a numa fôrma redonda untada com óleo e deixe descansar por 40 minutos. Leve ao forno pré-aquecido (180ºC) e deixe por 30 a 40 minutos, até dourar. Se preferir, antes de levar a massa ao forno, pincele gema batida e polvilhe gerlelim.

SALGADOS

Baguete

Por Elaine Pigini
Rendimento: 3 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 40 minutos

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento biológico
- 1 colher (de chá) de sal

- 1 colher (de sobremesa) de açúcar
- 1 colher (de sobremesa) de margarina
- 200 ml de água morna

Preparo

Faça uma esponja com 3 colheres (de sopa) de farinha, o fermento e um pouco de água morna. Deixe crescer até dobrar de volume. Depois, despeje-a na tigela da batedeira com o sal, o açúcar, a margarina e o restante da farinha. Bata bem até que fique macia, deixe crescer na própria tigela até dobrar de volume novamente e, em seguida, corte-a em 3 pedaços. Faça uma baguete média, 2 pequenas e baguetes no tamanho de pãezinhos. Leve-as para assar até que estejam douradas.

Broa Portuguesa

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 4 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes

- 90 g de fermento biológico
- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 4 ovos
- 250 ml de leite
- 250 ml de água
- 1 colher (de chá) de sal
- 1 colher (de sopa) de erva-doce
- 1 kg de farinha de trigo
- 300 g de fubá
- Margarina (para untar)

Preparo

Desmanche o fermento com o açúcar, a manteiga, os ovos, o leite, o sal e a erva-doce. Misture as duas farinhas e vá juntando à massa até que fique macia. Rasgue a massa até o ponto de véu e deixe-a descansar por 1 hora. Divida a massa em quatro partes, boleie e amarre bem as pontas. Coloque água em uma travessa e a farinha ou o fubá em outra. Segure as broas por baixo, passe-as pela água e, em seguida, pelo fubá ou a farinha. Coloque-as em assadeira untada com a parte enfarinhada para cima. Deixe-as descansar até que dobrem de volume. Por fim, leve-as ao forno a 180°C até que estejam douradas.

Folar Português

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 1 unidade grande
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 45 g de fermento biológico
- 1 colher (de sopa) de açúcar
- ½ xícara (de chá) de azeite
- 4 ovos
- 1 colher (de sobremesa) de sal
- 1 xícara (de chá) de água morna
- 500 g de farinha de trigo
- Margarina (para untar)
- 1 ovo batido (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 150 g de bacon
- 500 g de lingüiça portuguesa
- 200 g de molho de tomate

Preparo

No preparo da massa, desmanche o fermento com o açúcar, junte o azeite, os ovos, o sal e a água morna. Vá acrescentando a farinha aos poucos até obter uma massa macia. Deixe-a descansar por 30 minutos. Enquanto isso, parta para o recheio, fritando o bacon. Junte a lingüiça e o molho de tomate, misture bem e reserve. Em seguida, abra a massa em formato retangular, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Corte-a em duas partes e modele a gosto. Coloque-a em fôrma untada, pincele ovo batido e deixe crescer até que tenha dobrado o volume. Leve o pão ao forno pré-aquecido a 180°C até que esteja dourado.



Jogo americano: Cecília Dalle

Pão de Fôrma com Recheio de Lingüiça

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 3 unidades médias
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 30 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 3 ovos
- 2 colheres (de sopa) de margarina
- 3 colheres (de sopa) de maionese
- 1/2 colher (de sopa) de sal
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de leite morno
- 6 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- Gemas (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 3 gomos de lingüiça picada
- 50 g de queijo ralado
- 2 colheres (de sopa) de salsinha picada

Preparo

Ao fermento dissolvido com o açúcar, adicione os demais ingredientes, amassando bem com as mãos até obter uma massa macia e homogênea. Em seguida, abra-a na espessura de 1 cm e coloque-a em uma fôrma untada. Coloque o recheio com todos os ingredientes misturados e cubra com outra camada de massa. Pincele gemas e deixe-a crescer até que tenha dobrado o volume. Por fim, asse-a em forno pré-aquecido até que esteja dourada.

Minibaguetes de Queijo Parmesão

Por Elaine Pigini
Rendimento: 10 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento biológico
- 1 colher (de chá) de sal
- 1 colher (de sobremesa) de açúcar
- 1 colher (de sobremesa) de margarina
- 250 ml de água morna

Ingredientes do Recheio

- 100 g de queijo parmesão ralado grosso

Preparo

Para fazer a massa, faça uma esponja com 3 colheres (de sopa) de farinha, o fermento e um pouco de água morna. Deixe crescer até dobrar de volume, e, depois, despeje-a na tigela da batedeira com o restante dos ingredientes, batendo bem até ficar macia. Deixe crescer até dobrar de volume, e, depois, abra a massa. Coloque o queijo ralado no centro da massa e enrole-a como rocambole. Leve para assar até dourar.

Pão de Alho

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 6 baguetes
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes da Massa

- 50 g de fermento biológico
- 1 colher (de sopa) de açúcar
- 1 colher (de sobremesa) de sal
- 1 copo de iogurte natural
- 250 ml de água
- 2 ovos
- Margarina (para untar)
- 1 kg de farinha de trigo

Ingredientes do Recheio

- ½ xícara (de chá) de azeite
- 15 dentes de alho picados
- 1 colher (de sopa) de orégano
- 1 colher (de chá) de sal

Preparo

Para a massa, desmanche o fermento com o açúcar, junte o sal, o iogurte, a água e os ovos, misturando bem. Coloque a farinha de trigo aos poucos e vá amassando até obter uma massa macia. Deixe-a crescer por 1 hora. Enquanto isso, prepare o recheio, colocando o azeite em uma panela. Frite o alho, junte o orégano, o sal e mexa bem. Reserve. Em seguida, divida a massa em 6 partes e abra cada uma em formato retangular. Espalhe o recheio e dê o formato de rocambole. Faça cortes na parte superior dos pães com uma faca, pincele água e salpique um pouco do recheio. Coloque os pães em assadeira untada e leve-as ao forno a 200°C para assarem.



Jogo americano: Cecília Dalle

Pão de Mandioca com Recheio de Frango e Tomate Seco

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 3 unidades médias
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 60 g de fermento biológico
- 4 colheres (de sopa) rasas de açúcar
- 5 xícaras (de chá) de mandioca cozida com água e sal, espremidas
- 3 xícaras (de chá) de caldo de frango
- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de maionese
- 5 xícaras (de chá) de farinha de trigo comum
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo integral
- Óleo (para untar)
- Gemas (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 1 kg de peito de frango cozido com água e temperos e desfiado
- 2 xícaras (de chá) de tomate seco
- 1 xícara (de chá) de azeitonas pretas picadas
- 2 colheres (de sopa) de salsinha picada
- Tempero pronto, se necessário

Preparo

Faça a massa, diluindo o fermento com o açúcar. Adicione os 4 ingredientes seguintes e misture bem. Acrescente as farinhas e sove bem em uma superfície untada com óleo. Deixe a massa descansar até que dobre de volume e abra-a no tamanho desejado. Misture todos os ingredientes do recheio e espalhe sobre a massa aberta. Em seguida, dobre-a como envelope e pincele gemas dissolvidas e óleo. Deixe crescer bem e asse-a em forno médio e pré-aquecido até que esteja dourada.



Pão de Milho Aromatizado

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 2 a 3 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 60 g de fermento biológico
- 5 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 lata de milho em conserva com a água
- 1 lata (a mesma medida) de água morna
- 5 ovos
- 1 colher (de café) de sal
- 5 colheres (de sopa) de manteiga ou margarina derretida
- 1 kg de farinha de trigo aproximadamente
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha

Preparo

Dissolva o fermento com o açúcar e bata os ingredientes seguintes, exceto a farinha e a essência, no liqüidificador. Despeje a mistura em uma vasilha espaçosa e misture com o fermento. Acrescente aos poucos a farinha e a essência, misturando e sovando bem até formar uma massa macia. Modele os pães, pincele gemas diluídas com o óleo e deixe-os crescer. Asse-os em forno médio e pré-aquecido até que estejam dourados.

Pão de Ervas

Por Moinho Paulista
Rendimento: 24 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico
- 1 colher (de chá) de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo especial
- ½ xícara (de chá) de salsinha picada
- ½ xícara (de chá) de cebolinha verde picada
- ¼ de xícara (de chá) de manjericão picado
- ¼ de xícara (de chá) de orégano
- Folhas de alecrim e hortelã picadas a gosto
- 1 xícara (de chá) de óleo (200 ml)
- 3 colheres (de sopa) de azeite
- 250 g de requeijão cremoso
- 150 g de mandioquinhas cozidas e espremidas
- 1 colher (de chá) de sal
- 2 ovos
- 1 xícara (de chá) de água morna
- 1 gema (para pincelar)
- Margarina (para untar)

Preparo

Em um recipiente grande, desmanche o fermento no açúcar, mexendo até ficar líquido. Junte a farinha de trigo, previamente adicionada de todas as ervas. A seguir, adicione os demais ingredientes. Coloque a água morna, aos poucos, mexendo até obter liga. A seguir, sove a massa até ficar bem lisa. Deixe descansar por 15 minutos. Divida a massa em 24 partes e modele pãezinhos. Disponha-os em assadeira untada, deixando espaço para crescerem novamente até dobrarem de volume. Depois de crescidos, pincele gema. Leve-os para assar em forno pré-aquecido, em temperatura média (200 °C), por aproximadamente 30 a 35 minutos. Se desejar, polvilhe salsa picadinha sobre os pãezinhos logo após pincelar com a gema.

Pão de Torresmo

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 2 pães médios
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 3 horas

Ingrediente da Massa

- 50 g de fermento biológico
- 1 colher (de sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (de sopa) de banha
- 1 colher (de sopa) de óleo emulsificante para pães
- ½ litro de água
- 1 colher (de sobremesa) de sal
- 1 kg de farinha de trigo aproximadamente

Demais Ingredientes

- ½ litro de água
- 2 kg de toucinho fresco sem a pele
- 1 colher (de sopa) de sal

Preparo

Desmanche o fermento com o açúcar e misture bem. Acrescente a banha, o sal, o emulsificante, a água e os ovos. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo com uma colher até obter uma massa grossa e pegajosa. Em seguida, enfarinhe uma superfície, coloque a massa e trabalhe com as mãos, trabalhando até obter uma massa elástica. Junte com uma espátula e deixe crescer por 1 hora. Corte o toucinho em pequenos cubos, coloque-o em uma panela grande e despeje a água e o sal, levando ao fogo para cozinhar em temperatura alta. Quando iniciar fervura, diminua a chama e deixe cozinhar por aproximadamente 1 hora, mexendo de vez em quando com uma colher de pau. Parta para a montagem do pão, dividindo a massa em duas partes. Abra cada uma com um rolo, espalhe a metade dos torresmos e enrole-a, formando um

rocambole. Pincele ovos batidos, coloque torresmos por cima e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que estejam dourados.

Pão Húngaro com Provolone e Manjericão

Por Ivete Feitosa
(para Culinária Passo-a-Passo)
Rendimento: 8 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes

- 2 colheres (de chá) de sal
- 2 tabletes de fermento biológico
- 850 g de de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de açúcar
- 1 e ½ xícara (de chá) de leite
- 6 colheres (de sopa) de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- ¼ de xícara (de chá) de manjericão
- 200 g de queijo provolone cortado em cubinhos

Preparo

Em uma vasilha grande, misture o sal, o fermento esmigalhado, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo e o açúcar. Aqueça o leite, 4 colheres (de sopa) de manteiga, somente até ficar morno. A manteiga não precisa derreter completamente. Junte os ovos e 1 xícara (de chá) de farinha de trigo. Bata mais, raspando freqüentemente os lados da vasilha. Acrescente o restante da farinha de trigo, mexendo bem. Sove até obter uma massa macia sem grudar nas mãos. Coloque em uma vasilha untada e deixe crescer até dobrar de volume. Em seguida, divida a massa em 2 partes. Corte cada parte em 16 bolinhos e recheie-os com o queijo provolone. Vá colocando em uma assadeira e pincele-os com margarina, polvilhando manjericão. Deixe-os crescer e asse-os até que estejam dourados.

Pão Judaico

Por Elaine Pigini
Rendimento: 1 unidade grande
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes

- ½ xícara de (de chá) de água
- 15 g de fermento biológico
- 1 e ½ colher (de sopa) de alho
- 3 gemas
- 3 colheres (de sopa) de açúcar
- ½ colher (de chá) de sal
- 2 e ½ xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 gema (para pincelar)
- Manteiga (para untar)
- Farinha de trigo (o suficiente para trabalhar a massa)

Preparo

Unte a assadeira com manteiga e farinha de trigo. Coloque a água numa tigela pequena e acrescente uma colher (de sopa) de farinha com fermento biológico e misture bem para dissolver. Na tigela da batedeira, junte a farinha, o sal e o açúcar, acrescente o fermento dissolvido, o alho e as gemas e bata até formar uma massa lisa e homogênea. Embrulhe-a com filme plástico e deixe a massa descansar. Corte a massa em 5 porções iguais, faça bolinhas e abra-as com as mãos, formando um cordão. Deixe o cordão mais fino nas pontas. Junte as pontas dos cordões e aperte bem para grudar. Faça uma trança para terminar, aperte as 5 pontas finais e coloque o pão sobre a assadeira untadá. Misture a gema para pincelar o pão e leve ao forno pré-aquescido por 45 minutos ou até que fique dourados.

Pão de Queijo Recheado com Sobras de Frios

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 30 a 35 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes da Massa

- 250 g de polvilho doce
- 250 g de polvilho azedo
- 1 xícara (de chá) de água
- 1/2 litro de leite
- 2 colheres (de chá) de sal
- 150 g de gordura de porco
- 6 ovos
- 250 g de queijo ralado

Ingredientes do Recheio

- 1 xícara (de chá) de sobras de frios picadas ou temperadas
- 1/2 colher (de sopa) de salsinha picada
- Tempero pronto a gosto
- Azeitonas picadas a gosto

Preparo

Coloque o polvilho em uma vasilha espaçosa e umedeça-o com a água. Leve ao fogo os 4 ingredientes seguintes e deixe até ferver. Despeje essa mistura quente sobre o polvilho, misturando bem e escaldando. Adicione os ovos, misturando até formar uma massa mole. Por último, acrescente o queijo, incorporando bem. Recheie os pãezinhos, formando bolinhas. Leve-o ao freezer por 6 horas ou deixe na geladeira por cerca de 12 horas. Modele os pães de queijo, recheie-os com todos os ingredientes do recheio misturados e asse-os em forno quente ou congele-os.

Cesta: Cecília Dalle



Pão Misto de Soja com Farinha de Trigo

Por Rose Arte e Criações
Rendimento: 5 unidades médias
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes

- 800 g de farinha de soja
- 200 g de farinha de trigo
- 30 g de fermento biológico
- 1 colher (de chá) de sal
- 3 xícaras (de chá) de água morna
- 1 colher (de café) de açúcar
- Óleo (para pincelar)

Preparo

Coloque em um recipiente grande a farinha de soja, o sal, o açúcar e o fermento, misturando bem. Acrescente aos poucos a água morna, e, em seguida, junte a farinha de trigo, amassando bem. Deixe a massa descansar por 1 hora e 30 minutos. Em seguida, modele os pães a gosto e leve-os ao forno para assar pincelados com óleo até que estejam dourados.

Pãozinho de Cebola

Por Margarida Nunes Bento
Rendimento: 20 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 30 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 125 ml de água
- 125 ml de maionese
- Sal a gosto
- 500 g de farinha de trigo aproximadamente

Ingredientes do Recheio

- 2 cebolas cortadas em cubos
- 2 colheres (de sopa) de azeite
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara (de chá) de leite
- Sal e pimenta a gosto
- Orégano a gosto

Preparo

Bata no liqüidificador o fermento, o açúcar, a água, a maionese e o sal. Então, coloque os ingredientes em uma tigela e adicione a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa macia. Deixe descansar por 30 minutos. Enquanto isso, faça o recheio, fritando a cebola no azeite. Junte a farinha, o leite, os temperos e mexa bem, deixando cozinhar por 2 minutos. Modele os pães em formato redondo, achate-os levemente e espalhe o recheio já frio. Polvilhe orégano e leve-os ao forno médio para assar até que estejam dourados.



Cesta: Cecília Dalle

Pão Salgado Tradicional Sovado

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 2 unidades médias
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 30 g de fermento biológico
- 1 colher (de sopa) de sal
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de água morna
- 1 ovo
- 1 xícara (de chá) de água morna
- 4 colheres (de sopa) de manteiga ou margarina derretida
- 2 e 1/2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- Gemas (para pincelar)

Preparo

Misture bem os 6 primeiros ingredientes. Adicione a farinha aos poucos, misturando e sovando até que a massa fique uniforme. Em seguida, modele os pães, deixe-os crescer, pincele gemas e leve-os ao forno pré-aquecido médio até que estejam dourados.

ESPECIAIS

Brioche

Por Dalva Zanforlin
Rendimento: 50 a 60 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes

- 60 g de fermento biológico
- 1 kg e 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 3 gemas
- 1 e ½ colher (de sopa) de sal
- 1 ovo (para pincelar)
- 200 g de creme de leite

Preparo

Dissolva o fermento em 1 e ½ xícara (de chá) de água morna e junte 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo. Misture bem até formar uma massa homogênea. Coloque-a em uma vasilha, cubra com um pano e deixe crescer até que tenha dobrado o volume. Bata a manteiga com o leite condensado separadamente até obter um creme. Faça uma cavidade na farinha de trigo restante e acrescente os ovos, as gemas e o sal. Com a ponta dos dedos, misture bem até formar uma farofa grossa. Junte o creme de leite e amasse bem até que a massa desprenda das mãos. Em uma superfície limpa e seca, abra a massa com as mãos, formando um triângulo. Coloque dentro a massa fermentada e misture, abrindo e sovando por 10 minutos até que todos os ingredientes estejam bem integrados. Cubra a massa e deixe-a crescer por 1 hora até que dobre de volume. Em seguida, faça um cordão com a massa, corte-o e amasse, formando bolinhas. Coloque-as em forminhas de

empada untadas, cubra-as e deixe-as crescer em local aquecido por 15 minutos. Separe uma das bolas de massa e modele pequenas bolinhas. Fixe uma bolinha em cada brioche, pressionando. Pincele-as com ovo e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

Meia-Lua de Escarola e Bacon

Por Dalva Zanforlin
Rendimento: 40 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes da Massa

- 30 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo aproximadamente
- 2 ovos
- 100 g de manteiga
- 2 colheres (de sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 gema (para pincelar)
- Margarina (para untar)

Ingredientes do Recheio

- 100 g de bacon picado
- 1 maço de escarola grande picado

Preparo

Dissolva o fermento em 1 xícara (de chá) de água morna. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo aos poucos e abra uma cavidade. Despeje o fermento, acrescente os ovos, o açúcar, a manteiga, o queijo ralado, a sopa de cebola e misture, incorporando a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos. Sove a massa por cerca de 10 minutos, cubra-a e deixe-a para que cresça em local aquecido até dobrar de volume. Depois, sove a massa novamente e abra-a com um rolo, formando uma tira comprida e larga (30 cm). Em seguida, corte a massa em triângulos e recheie. Enrole os triângulos, começando pela parte mais larga para a mais fina. Curve os pães em forma de meia-lua e coloque-os em assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles. Cubra-os novamente e deixe-os dobrar de volume. Pincele gema e leve os pães para assarem em forno a 180°C por 30 minutos, ou até que fiquem dourados.

Rosca de Nozes e Chocolate

Por Dalva Zanforlin
Rendimento: 2 roscas
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 45 g de fermento biológico
- 5 xícaras (de chá) de farinha de trigo aproximadamente
- 2 ovos
- 200 g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de nozes picadas
- 1 pitada de sal
- 200 g de chocolate meio amargo em barra picado
- Margarina (para untar)

Ingredientes da Cobertura

- 200 g de chocolate ao leite picado
- ½ xícara (de chá) de nozes picadas

Preparo

Dissolva o fermento em ½ xícara (de chá) de água morna. Misture 1 xícara (de chá) de farinha, mexa bem e deixe dobrar de volume. Adicione os ovos, a manteiga, o leite condensado, o açúcar, as nozes e o sal. Junte 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo aos poucos e amasse bem até que desprenda das mãos. Cubra a massa com um pano e deixe descansar por 30 minutos ou até que dobre o volume. Em uma superfície limpa, seca e enfarinhada, sove a massa e divida-a ao meio. Abra-a com o auxílio de um rolo, recheie com o chocolate e enrole. Forme duas roscas, coloque-as em assadeira untada e deixe-as crescer por 40 minutos. Leve-as para assar em forno médio a 180°C por cerca de 40 minutos. Depois, com as roscas ainda quentes, distribua o chocolate ao leite por cima e espalhe-o com o auxílio de uma espátula. Quando estiver derretido, coloque as nozes e sirva.

Rosca de Centeio e Especiarias

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 2 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes

- 20 g de fermento biológico
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de leite morno
- 4 colheres (de sopa) de margarina derretida
- 1/2 colher (de sopa) rasa de sal
- 1 ovo
- 1 xícara (de chá) de água morna
- 1/2 kg de farinha de centeio
- Gemas (para pincelar)

Preparo

Misture muito bem os 4 primeiros ingredientes e deixe a massa descansar até que dobre de volume. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e, enquanto sova a massa, adicione 2 colheres (de sopa) de sementes de girassol e 4 colheres (de sopa) de sementes de linhaça. Modele os pães e coloque-os em fôrmas próprias. Pincele gemas e deixe-os crescer e assar em forno quente.



Travessa: Cecília Dalle



Rosca com Recheio de Frutas e Merengue

Por Maria Carnelóz
(para Escola Angaturama)
Rendimento: 2 a 3 unidades
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes da Massa

- 45 g de fermento biológico
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (de chá) de água morna
- 2 xícaras (de chá) de leite
- 3 ovos levemente batidos
- 5 colheres (de sopa) bem cheias de margarina em temperatura ambiente
- 1 colher (de café) de sal
- 500 g de farinha de trigo
- Gemas (para pincelar)

Ingredientes do Recheio

- 2 xícaras (de chá) de frutas secas (uvas-passas, frutas cristalizadas, cerejas, ameixas, etc.)

Preparo

Bata todos os ingredientes da massa no liqüidificador, despeje em uma vasilha e acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando e amassando bem até obter uma massa macia e maleável. Deixe crescer até dobrar de volume. Em seguida, divida-a em 4 partes e abra cada uma. Coloque o recheio e feche-as, enrolando como rocambole. Em seguida, trance-as, pincele gemas e leve-as para assar em forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos. Cubra com merengue e frutas secas.

Trança de Dois

Por Elaine Pigini
Rendimento: 2 tranças
Grau de dificuldade: difícil
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 50 g de farinha de trigo
- 1 envelope de fermento biológico seco
- 100 g de margarina
- 150 g de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (de café) de sal
- 2 colheres (de sopa) de margarina para folhar

Ingredientes do Creme de Chocolate

- 100 g de chocolate em pó
- 3/4 de xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- ½ litro de leite
- 2 gotas de essência de baunilha

Preparo

Para fazer a massa, separe um pouco da farinha numa tigela pequena. Junte o fermento com um pouco de água. Deixe levedar até dobrar de volume na tigela da batedeira, coloque a farinha restante, a margarina, o açúcar, os ovos e o sal. Acrescente as esponjas de fermento e a massa na batedeira, despejando a água. Bata na velocidade 3 por 2 minutos, e deixe descansar por 10 minutos. Depois, abra a massa com um rolo em forma retangular, espalhe um pouco da margarina, dobre a massa em 3 partes e, depois, abra novamente, colocando o creme no centro por todo o comprimento. Corte tiras da massa, nas laterais do retângulo, depois trance-as sobre o creme. Coloque a trança numa forma retangular antiaderente, deixe levedar até dobrar de volume novamente. Pincele ovo batido e leve para assar até que fiquem douradas. Para fazer o creme de chocolate, dissolva os ingredientes secos com o leite. Junte a baunilha e leve ao fogo, mexendo até ferver. Retire do fogo e aguarde esfriar. Bata na batedeira antes de utilizá-lo.

Trança de Laranja

Por Dalva Zanforlin
Rendimento: 1 trança grande
Grau de dificuldade: médio
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes da Massa

- 15 g de fermento biológico
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 pote de iogurte natural
- 2 ovos
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo aproximadamente
- 100 g de manteiga derretida
- 2 xícaras (de chá) de laranja cristalizada cortada em cubos pequenos
- 1 ovo (para pincelar)
- Manteiga (para untar)

Ingredientes da Cobertura

- 1 xícara (de chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (de sopa) de suco de laranja

Preparo

Dissolva o fermento no iogurte morno. Em uma travessa grande, coloque a farinha de trigo e abra uma cavidade. Junte os ovos, a manteiga, o açúcar e incorpore a farinha aos poucos, sovando até obter uma massa homogênea e que não grude nas mãos. Em seguida, cubra a massa e deixe-a crescer em local aquecido até que tenha dobrado o volume. Depois, divida-a em quatro partes, abra cada parte com um rolo e distribua as laranjas cristalizadas, enrolando como rocambole. Una as duas extremidades dos rolos e trance-os. Coloque a trança em uma assadeira untada e enfarinhada, pincele ovo e leve para assar em forno médio a 180°C por cerca de 30 minutos. Faça a cobertura, misturando o açúcar de confeiteiro ao suco de laranja. Espalhe sobre as tranças ainda quentes.

Onde Encontrar

Cecília Dalle
Tel.: (0**11) 3064-2644

Dalva Zanforlin
(Trem da Alegria)
Tel.: (0**11) 6917-2568

Daniela Ramos
Tel.: (0**11) 6258-2122
danielaramosdoces@hotmail.com

Elaine Pigini
Tels.: (0**11) 4701-3948 / 9342-2420

Escola de Culinária Passo-a-Passo
Tels.: (0**11) 3361-8152 / 3333-4298
www.culinariapassoapasso.com.br
ivetepassoapasso@ig.com.br

Margarida Nunes Bento
Tel.: (0**11) 6949-5006
www.margaridanunesbento.cjb.net

Maria Carnelóz (Escola Angaturama)
Tel.: (0**11) 6940-3758

Moinho Paulista
Tel.: 0800-171134

Ronaldo Guimarães
Tel.: (0**31) 3454-1706
guimaraes.ronaldo@ig.com.br

Ronaldo Rossi Culinária e Consultoria Gastronômica
Tels.: (0**11) 3271-7842/ 8212/2673
ronaldo.gout@uol.com.br

Rose Arte e Criações
Tel.: (0**11) 4184-4766
rosearteecriacoes@yahoo.com.br